

**PADELLA INOX MULTISTRATO AFFINITY 1 MANICO cm.
32x4,5**

PADELLA ALLUMINIO ED ACCIAIO INOX LINEA PROFESSIONALE AFFINITY DE BUYER CON MANICO ACCIAIO
INOX diametro cm.32 altezza cm.4,5



vedi prodotto online

CODICE: **0440041853724**

MARCA: **DE BUYER**



SOLUZIONI FOODSERVICE

LINEA AFFINITY DESIGN

Linea di alta gamma dedicata a buffet a vista (front cooking) e catering, con manico curvo ed elegante ed una rifinitura a vista lucida che rende questa pentolame un gioiello unico della Vostra tavola.

UTILIZZO:

Questa padella è perfetta per rosolare a fuoco vivo in un minimo di tempo. Sua forma assicura una buona evaporazione dell'umidità e garantisce un'eccellente caramellizzazione dei succhi.

MATERIALE

Prodotta con 5 strati di lamine in alluminio ed acciaio inox che permettono una conduzione termica rapida ed omogenea. Manicatura in acciaio inox rivettata.

CARATTERISTICHE:

- velocità di cottura
- salva vitamine e proteine
- diffusione del calore perfetta
- utilizzabile con tutte le fonti di calore (ANCHE PER INDUZIONE)

LAVAGGIO

Lavabile in lavastoviglie

Per mantenere la lucentezza interna, si consiglia di far bollire, quando necessario, un bicchiere d'acqua con un cucchiaino di aceto.

*** MADE IN FRANCE by DE BUYER ***